

Leseprobe

Das Kochbuch der Hattinger Wirte

7 Freunde & ein paar Anekdoten

Herausgeber: Kulinarischer Altstadtmarkt Hattingen GbR

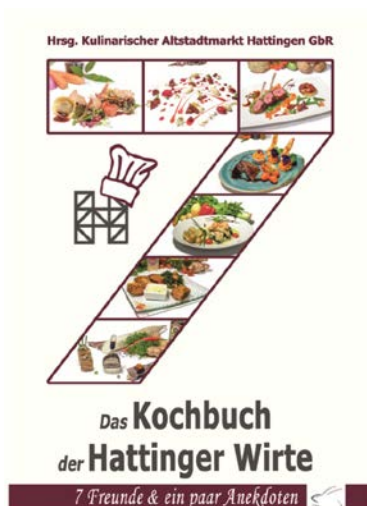
ISBN: 978-3-945725-11-5

92 Seiten, Paperback, Format 14,8 x 22,0 cm

11,95 €

September 2016

Edition Paashaas Verlag, www.verlag-epv.de



Gedanken von Leni Meinecke

Der Kulinarische Altstadtmarkt in Hattingen ist für mich immer etwas ganz besonderes. Bis heute habe ich noch nicht einen Markt davon verpasst. Die gute Zusammenarbeit unter den Wirten, ja, das absolut freundschaftliche Verhältnis hat mich immer sehr beeindruckt. Dazu die ausgefallenen Speisen zu einem wirklich günstigen Preis – mehr kann wirklich kein Fest bieten.

Oft denke ich an die Zeiten zurück, als ich oft schon Tage vorher aktiv mithelfen durfte, egal, ob beim Kartoffel verkleinern, beim Verkauf am Reibekuchenstand oder auch beim Spargelschälen. Es hat immer riesigen Spaß gemacht! Es kamen viele Leute, tolle Gespräche wurden geführt und auch Kochrezepte ausgetauscht. Ein paar davon nutze ich auch heute noch in meiner Küche!

Auch wenn ich nun nicht mehr aktiv dabei bin, werde ich auch nach all den Jahren immer noch von vielen dort erkannt und herzlich begrüßt. Es hat immer etwas von einem ganz großen Familientreffen.

Besonders stimmungsvoll finde ich auch immer die Wanderung der Gastronomen durch die Altstadt bis zur St. Georgs-Kirche. Der Eröffnungs-Gottesdienst dort ist immer ein echtes Ereignis und gehört genauso zum KAM wie die kulinarischen Besonderheiten und die vielen unterschiedlichen Menschen, die dieses Fest verbindet.

Leni Meinecke

Poseidon Beim Griechen zu Hause

Ich bin kein gelernter Koch, doch dafür voll motiviert und habe mich schon mit 21 Jahren selbständig gemacht. Geboren und aufgewachsen bin ich in Griechenland. Dort habe ich auch die Fachhochschule als Maschinenbauingenieur besucht. Doch in jeden Ferien habe ich als Aushilfe in Restaurants gearbeitet. Das hat mir viel mehr Spaß gemacht als die Ausbildung.

Ich durfte auch bei der Bundeswehr in Griechenland im Bundeswehrcasino in der Küche mitarbeiten. 14 Monate auf Kos! Besonders toll war es, mit einem der hohen Generäle dort die Kücheneinkäufe zu machen. Da habe ich sehr viel gelernt.

Dann ging ich nach Deutschland, um dort weiterzustudieren. Um an Geld zu kommen habe ich in einem griechischen Restaurant gearbeitet. Das war so toll, dass ich Gastronom wurde!

Mein erstes Restaurant hatte ich für 4 Jahre lang in Heinsberg. Danach hat es mich nach Hattingen verschlagen. 1987 war die Eröffnung. Damals hat die Hütte zugemacht, es war nicht leicht, doch es hat geklappt!

Seitdem bin ich jeden Tag in der Küche und kontrolliere ☺. Ich kümmere mich auch um die Empfehlungskarten, die von unseren Gästen besonders geliebt werden und um den guten Wein, der bei uns immer abwechslungsreich aber auch bezahlbar ist.

Wir legen Wert auf regionale Einkäufe, importieren aber auch Lebensmittel aus Griechenland. Denn nicht alles Griechische kriegt man auch in Deutschland. Abwechslung macht mir Spaß. Einmal in der Woche geht es zum Fischmarkt. Dort entscheide ich immer ganz spontan, was es in der nächsten Woche im Restaurant so gibt.

Ich habe noch etwas, worauf ich besonders stolz bin: Unsere Ouzo-Auswahl ist in der Umgebung einzigartig. Ich bin halt doch ein echter Grieche!

Athanasios Chalos

Vorspeise:
***Geschälte Gambas mit Tomatensalsa,
Chili, Knoblauch & Feta-Käse***

Zutaten für 4 Personen:

Für die Gambas: 24 Gambas geschält und gesäubert 2 Zehen Knoblauch fein gehackt 1 TL fertige Chilisoße 120 g Feta-Käse grob zerbröseln Salz Pfeffer	Für die Salsa: ½ Metzgerzwiebel ½ Paprika (Farbe beliebig) 30 ml Oliven-Öl 400 g geschälte Tomaten ½ TL Thymian (frisch oder getrocknet) ½ TL Oregano getrocknet 1 EL Tomatenmark 2 Lorbeer-Blätter 6-7 Blätter Basilikum, frisch 100 ml Weißwein, trocken 1 Knoblauchzehe gehackt Prise Salz Prise Pfeffer
---	--

Tomatensalsa:

Paprika und Zwiebeln grob in Würfel schneiden und in Öl anschwitzen bis die Zwiebeln goldbraun werden.

Alle weiteren Zutaten dazugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Soße bindet. Danach Lorbeerblätter entfernen und dann alles pürieren.

Gambas:

Die Gambas in eine große Auflaufform legen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen, alles mit der Tomatensalsa bedecken. Knoblauch darüber streuen.

Chilisoße dazu geben (Menge nach Geschmack).

Den zerbröselten Feta-Käse obenauf streuen. Bei ca. 200 Grad 12- 14 Minuten überbacken und danach sofort heiß servieren.

Tipp: Wer nicht gerne scharf ist, kann die Chilisoße auch weglassen!



*Anekdoten aus dem Kochalltag
bei Diergardts:*

Cognac aus Deutschland:

Ein wirklich ambitionierter Gast sagte:

„Bringen Sie mir den besten Cognac, aber um Himmels Willen keinen französischen!“

Pfeffersteak Madagaskar

Freundlich fragt der Service nach, wie der Gast denn sein Steak Madagaskar haben möchte: „Möchten Sie Ihr Steak lieber medium oder darf es auch englisch sein?“

Die Antwort: „Nein, ich möchte es natürlich madagaskar!“



Kulinarischer Altstadtmarkt Hattingen GbR

Hackstückstraße 123

45527 Hattingen

info@kam-hattingen.de

www.kulinarischer-altstadtmarkt.de